

Del Forno

— TRAITEUR —



SEMINAIRE HIVER 2021

Créateur d'Emotions Culinaires

depuis 1948

Del Forno Pâtissier Traiteur

227 Route de Montmerle

69830 Saint Georges de Reneins

TEL : 04 74 67 61 73

www.delforno-traiteur.com

<http://www.facebook.com/delfornotraiteur/>

Madame, Monsieur

Nous vous remercions de votre demande de Documentation Cocktail auprès de Notre Société.
Nous serons heureux de pouvoir mettre à votre disposition notre expérience de la réception depuis 1948

Nos Equipes Rigoureuses et Chaleureuses sauront vous donner satisfaction à chaque étape de l'Elaboration de
Votre Réception

Cette Documentation reste bien évidemment modulable et adaptable à vos désirs

Olivier Del Forno

olivierdelforno@delfornotraiteur.com

PROTCOLE COVID 19

Chaque étape de notre protocole d'Hygiène à été renforcée , auprès de nos fournisseurs, salariés et nous contrôlons l'ensemble des é
de la chaine de production , de la réceptions des marchandises à la livraison et au service de vos convives.
Notre personnel est équipé de masques , gants et gel hydro-alcoolique.

Créatif, Design, Classique ou Original ... Un seul But Réussir votre Séminaire



MENU SUBTIL

Entrées à choisir

- Sablé parmesan , **Gravlax de saumon** , émulsion de betterave
- **Tartare de dorade aux** agrumes et granny smith
- Velouté de butternut aux chataignes , chips de serrano
- Crème de Poireaux , **œuf parfait** , chou fleur

Plats Chauds à choisir

Volaille fermière française infusion de Morilles

Mousseline de panais

Cabillaud nacré citron verveine

Mousseline de céleri

Blanquette de Veau de nos « Grands-mères »

Pommes rattes au gros sel

Magret de canard landais laqué au baies roses

Espuma de carotte

Gourmandises à choisir

Tarte **chocolat** et cacahuètes torréfiées

Financier aux amandes , **Citron choc au lait**

Crumble poire et **coing**, pépite de chocolat

Saint honoré vanille

Boissons

Eaux plates et gazeuses

Café

Côtes du Rhône : 1 Bouteille pour 6

Matériel

Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles

Service assuré par notre personnel (1 personnel pour 30)



PRIX HT SERVICE COMPRIS

(minimum 30 personnes)

MENU DECOUVERTE



PRIX HT SERVICE COMPRIS

4 H de SERVICE en salle

(minimum 30 personnes)

Entrées à choisir

- Alliance de foie gras et passion , chutney aux figues
briochin aux amandes
- St jacques au quinoa soufflé risotto de légumes racines

- Tarte fine de légumes et gambas snackées , graines
de sésames

Plats Chauds à choisir

Filet de Bœuf réduction au veil hermitage

Palet de pomme de terre poêlé au safran, Moelleux aux
carottes et pois français

Bar rôti

Marmelade de tomate et poivrons, Tombée de légumes
racines

Quasi de Veau cuisson lente émulsion de figues

Jeunes carottes fanes, Ecrasé de pommes de terre à l'huile
vierge

Fromage

Chèvres mi frais à l'huile extra vierge

Tentation Gourmande

Le Kube : Caramel beurre salé , noisettes et citron

Boissons

Eaux bouteilles en verre (Vittel et Parot) , Café

Matériel

Matériel inclus : nappage, serviettes et vaisselles, Service assuré par notre personnel (1 personnel pour 30)

PAUSES REVEIL



1 -PETIT DEJEUNER à 3,70 € HT par personne

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Minis Viennoiseries (2 par personne)

2 - PAUSE SIMPLE à 3,20 € HT par personne

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales

3 - PAUSE SUCREE à 3,70 € HT par personne

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Petits Fours et Feuilletés Sucrés (3 par personne)
Tuiles aux Amandes- Palais au Chocolat- Palmiers- Macarons...

4 - PAUSE GOURMANDE BIEN ETRE à 5 € HT par personne

Café ou Thé
Jus d'Oranges et Eaux Minérales
Brochette de Fruits De Saison - Fraise- Framboise- Kiwi
Bowl healthy : fromage blanc , ananas , bai de goji, fruits secs , muesli

Matériel , livraison , installation

OPTIONS

APERITIF 5 pièces par personne

Finger food chic et surprenant selon nos saisons

5 € HT par personne



FROMAGE

Cabrions de Pays et son Pain aux Noix

Fromage Blanc à la Crème ou Coulis de Fruits Rouges

St Marcellin et son Pain aux Raisins

1,50 € HT par personne

FORFAIT BOISSON

Kir royale framboise : 1 verre par personne

Viognier : 1 bouteille pour 5

Crozes hermitage : 1 bouteille pour 5

6 € HT par personne